

## Venezianisches Gourmet-Rezept mal ganz anders

Ein etwas anderes Rezept direkt aus dem Herzen von Venedig. Der Buchautor Michael G. Fritz beschreibt dies in seinem Buch "La vita è bella". Eine Geschichte die Mitten in der Lagunenstadt spielt. Lesen Sie und probieren Sie es einfach einmal aus.



Ein etwas anderes Rezept direkt aus dem Herzen von Venedig. Der Buchautor Michael G. Fritz beschreib dies in seinem Buch "La vita è bella". Eine Geschichte die Mitten in der Lagunenstadt spielt. Lesen Sie und probieren Sie es einfach einmal aus.

## Das Rezept im Umschlag



WIE VERSPROCHEN EIN VENEZIANISCHES GERICHT, steht auf dem Blatt Papier, das mir die Signora zukommen ließ, das selbstverständlich in einem Umschlag steckte, der was hermachte und zugeklebt war. Sie kaufen ungefähr zwei Kilogramm Seppie, verrät mir die grazile Handschrift. Wenn man den Fischhändler darum bittet, entfernt er das harte Ding, das wie eine Mandel aussieht und Knochen genannt wird, ebenso die Eingeweide bis auf die orangefarbene Leber – eine Arbeit von Stunden für unsereinen. Die Tintensäckchen muß man verlangen, sonst landen sie im Abfall.



## Sepia, Weißwein, Sellerie, Knoblauch...

Nicht mitgegessen wird auch der Lappen, der wie eine Rüsche aussieht und mit dem sich der Tintenfisch fortbewegt. Den können Sie getrost selbst abtrennen wie alle anderen festen Teile: die Mundwerkzeuge unter den Tentakeln und die zwei knotigen Verdickungen im Körper, im oberen Bereich. Danach zerteilen Sie die Tintenfische in mundgerechte Stücke. Sie schneiden zwei Stangen Staudensellerie und eine Zwiebel in kleine Würfel, halbieren zwei Knoblauchzehen, dünsten alles in etwas Olivenöl an, ohne es zu bräunen. Sie geben die

---

Sepiastücke hinzu, salzen, pfeffern, löschen nach einigen Minuten mit einem Viertel Liter Weißwein ab. Ein Chardonnay eignet sich durchaus, ideal ist ein Pinot Grigio aus dem Friaul; es wird vielleicht für diesen Zweck irgendwo besseren geben, den kenne ich aber nicht. In den Topf kommen zusätzlich drei, vier Lorbeerblätter und die Sepiatinte, die bereitgehaltenen Tintensäckchen werden in ein feines Sieb gegeben, mit einer Gabel angestochen und ausgedrückt. Das ganze sollte bei kleiner Flamme und mit halbaufgelegtem Deckel eine, besser eineinhalb Stunden vor sich hinköcheln. Dabei das eine ums andere Mal umrühren und nicht vergessen, Weißwein nachzugießen!

Am Ende darf eine ganze Flasche aufgebraucht sein. Zu guter Letzt kochen Sie Spaghetti, gießen ab und mischen das Sepiaragout darunter. Jede Frau - das wissen Sie natürlich, Sie sind längst durchschaut - hat neben all dem, wodurch sie ihren Mann an sich bindet wie mit unsichtbaren Fäden, auch ein bestimmtes Gericht parat. An die Farbe des Sepiaragouts muß man sich freilich gewöhnen, aber durch das Gericht ist es unmöglich für Sie, von unserer Stadt jemals loszukommen.

- Text: Buch „La vita è bella“
- Mitteldeutscher Verlag Halle
- Autor: Michael G. Fritz

---

**Veröffentlicht von Gourmet Magazin**

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR  
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland  
+49 (0)521-58497757 | [info@gourmet-magazin.de](mailto:info@gourmet-magazin.de) | [www.gourmet-magazin.de](http://www.gourmet-magazin.de)